



SIMPLY COOKING A/S
ESG RAPPORT 2024



INDHOLD

Forord	1
Om ESG rapporten	2
Bæredygtighed og vores forpligtelser	3
ESG Baseline og højdepunkter 2024	5
2025 Målsætning	7
E - Miljø og klima	9
S - Sociale forhold	11
G - Virksomhedsadfærd	13
Kundeeksempler - ESG i praksis	15
Mod 2026 - ESG er kommet for at blive	19





FORORD

Vi lancerer vores første ESG-Rapport!

I Simply Cooking har vi altid arbejdet med social ansvarlighed og aktivt ansat borgere på kanten af arbejdsmarkedet – en indsats der blev anerkendt i 2022 af CABI da vi modtog 'CSR people prize'.

Men vi stopper ikke her! Verden forandrer sig, og virksomheder på tværs af industrier spiller en stor rolle i at løse klodens klimaudfordringer og optræde ansvarligt.

Vi tror på bæredygtighed som et strategisk fyrtårn - det guider os, skaber retning og forretning. Vi insisterer på at være en kantineoperatør der tager ansvar og vi håber at inspirere andre i branchen til at gøre det samme.

I vores første ESG-rapport dykker vi ned i vores tilgang til bæredygtighed og vores forpligtelse til Science-Based-Target-Initiative (SBTI). Vi har kortlagt vores samlede CO₂ aftryk, defineret vores målsætninger samt de indsatsområder og initiativer, som skal hjælpe os med at realisere målene for 2025. Endelig sætter vi spotlight på vores kunder, hvor du kan læse med om konkrete tiltag, som understøtter en bæredygtig omstilling.

Tak fordi du læser med

Martin Haugaard, *Administrerende direktør*

Lasse Haugaard, *Finansdirektør*

OM ESG RAPPORTEN

Denne ESG rapport har til formål at formidle viden om vores arbejde med samfundsansvar, herunder hvordan vi arbejder med klima, miljø, sociale forhold, personaleforhold, mangfoldighed og menneskerettigheder.

2024 markerer et vigtigt skridt for os. Det er første gang vi rapporterer på en række KPI'er indenfor ESG. Det gør vi med udgangspunkt i finansåret 2023/2024 - vores baseline år.

Vi ved at vi ikke kan løfte opgaven alene, og derfor samarbejder vi med nøje udvalgte leverandører, der hjælper os på vejen mod en mere bæredygtig drift. Climaidler kortlægger vores samlede klimaregnskab og opdeling af CO₂ udledning indenfor scope 1, 2 og 3. Infood analyserer vores vareforbrug og madspild i vores kantiner. Og som en del af Science-Based-Target-Initiative (SBTI) sikrer vi, at vores indsatser og målsætninger meget konkret understøtter de internationale klimamål fra Paris-aftalen.

Lad os være ærlige: ESG kan være komplekst. EU-lovgivning, forkortelser og hundredevis af datapunkter gør det svært at navigere – især for en SMV som os hvis erfaring er begrænset.

Derfor har vi valgt at lægge os op ad vejledningen for SMV'er og udvalgt få, men ambitiøse indsatsområder for 2025, hvor vi kan gøre den største forskel og reducere vores CO₂ aftryk markant.





BÆREDYGTIGHED OG VORES FORPLIGTELSE

Arbejdet med bæredygtighed og den grønne omstilling er en fælles samfundsopgave, som vi i Simply Cooking tager på os med stolthed.

Det er vigtigt for os at gøre en reel forskel - for miljøet, vores medarbejdere og samfundet som helhed.

Vi tror på, at alle kan bidrage til en mere bæredygtig fremtid, og vi går gerne forrest for at vise vejen. Vi oplever en tydelig tendens i branchen, hvor flere kunder ønsker at tage skridtet videre imod den grønne omstilling. Det er et ansvar og en opgave, vi gerne vil løfte og tage seriøst.

Med ansvar følger også et krav om gennemsigtighed. Derfor gør vi det med vores ESG rapport og strategi på området nemt for både kunder og medarbejdere at følge vores rejse.

Vi er i fuld gang med at implementere konkrete initiativer inden for miljø og klima (E), sociale forhold (S) og god virksomhedspraksis (G).

SCIENCE BASED TARGETS-INITIATIVET (SBTi)

Science Based Targets-initiativet (SBTi) er en nonprofit organisation, der har til formål at fremme ambitiøse klimaindsatser i erhvervslivet på globalt plan.

Initiativet sætter virksomheder i stand til at opstille og få godkendt reduktionsmål for deres udledning af drivhusgasser, så de lever op til den seneste klima-videnskab. Deraf navnet Science Based Targets, som på dansk også kaldes videnskabsbaserede klimamål.

SBTi definerer og fremmer god praksis inden for reduktion af drivhusgasser og netto-nulmål i overensstemmelse med den seneste klimavidenskab.

Organisationen bag udarbejder uafhængige vurderinger og godkendelser af virksomheders klimamål ud fra specifikke kriterier.

Det overordnede mål er, via samarbejde med den private sektor, at halvere udledningen af drivhusgasser inden 2030 og begrænse den globale opvarmning til 1,5°C.

Læs mere på www.sciencebasedtargets.org

FN GLOBAL COMPACT

FN Global Compact forpligter virksomheder og organisationer til at arbejde principbaseret med ti principper inden for menneskerettigheder, arbejdstagerrettigheder, klima & miljø og antikorrupsion, samt at bidrage til opnåelsen af verdensmålene.

I Simply Cooking har vi et særligt fokus på tre af verdensmålene:

- 2) Stop Sult
- 8) Anstændige jobs og økonomisk vækst
- 11) Bæredygtige byer og lokalsamfund





ESG BASELINE & HØJDEPUNKTER

Simply Cookings største CO₂ aftryk ligger, ikke overraskende, i scope 3, som primært udgøres af vores vareforbrug i vores kantiner. Scope 1 og scope 2 udgøres primært af drivmiddel til vores køretøjer og vores el-forbrug.

Ofte fokusere virksomheder i første omgang på at reducere CO₂ aftrykket indenfor scope 1 og scope 2, da scope 3 kan være sværere at kontrollere. Men for en fødevarer virksomhed som vores, giver det ikke mening at vente.

Vi har meget at skulle have sagt, når det gælder indkøb af råvarer til at skabe fantastiske madoplevelser. Og vi har tilsvarende en holdning til at sikre en menusammensætning, som understøtter et mere bæredygtigt fødevarer system.

Som eksemplet fra Titanhus (side 17-18) illustrerer, behøver et bæredygtigt køkken og fantastiske madoplevelser ikke at være hinandens modsætninger.

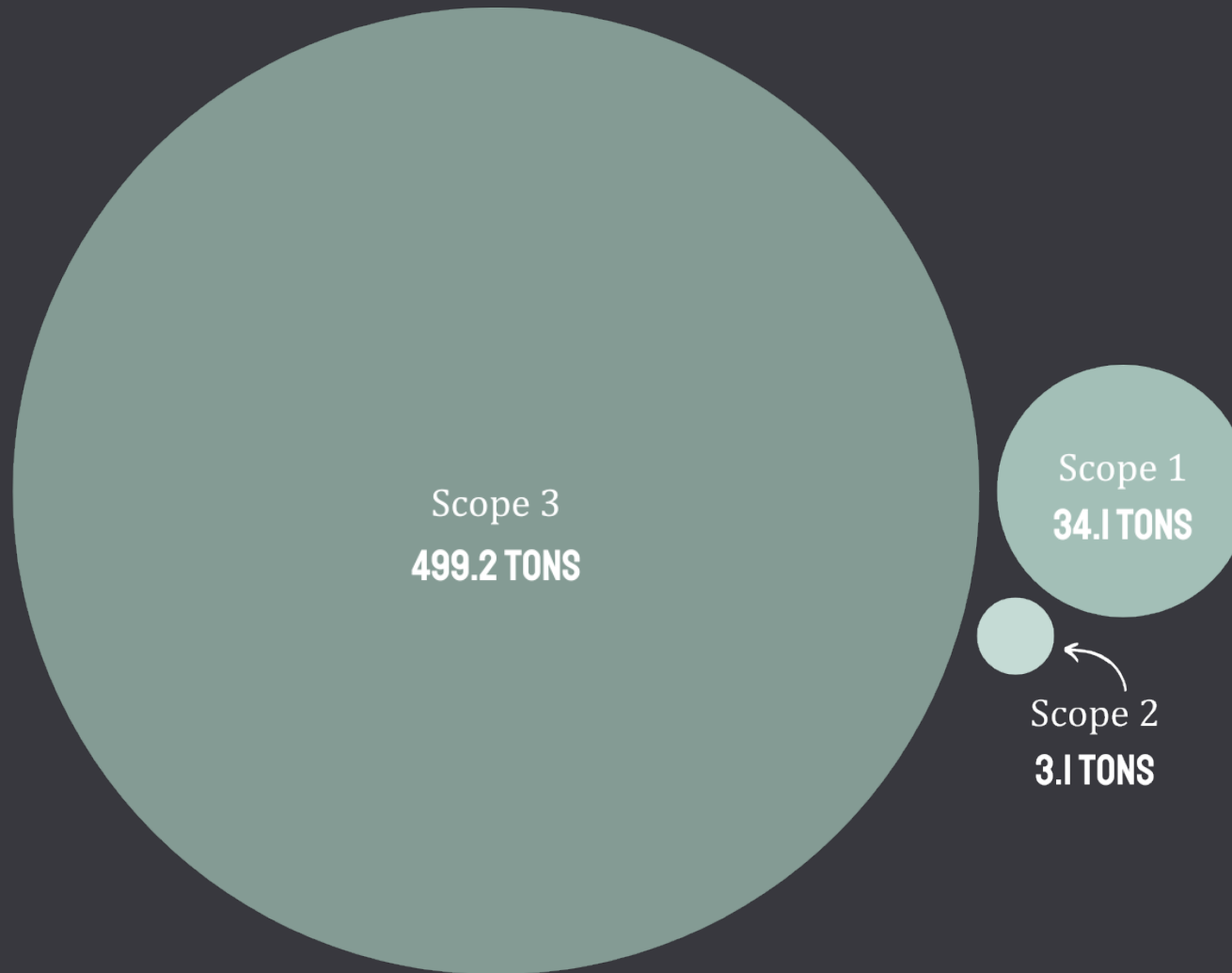
SCOPE

Scope 1; dækker direkte udledninger fra fx bygninger og køretøjer, som vi ejer.

Scope 2; dækker indirekte udledninger fra fx indkøb af energi, som vi forbruger, men ikke ejer og producerer selv.

Scope 3; dækker indirekte udledninger på tværs af værdikæden og er fx indkøb af varer og tjenester.

VORES CO₂ AFTRYK ER 536,4 TONS



Kilde: Baseret på fakturadata 2023/2024 fra Economic. Udregnet via Climaider.

DET HAR VI OPNÅET I 2024

- Implementering af madspildsmålning i 6 af vores kantiner
- Tilslutning til Science-Based-Target Initiative med en klar 2030 målsætning
- Første klimaregnskab inkl. målsætninger i Simply Cookings historie, via samarbejde med Climaider
- Samarbejde med InFood og baselining af CO₂ aftryk for vores madindkøb
- Udvikling af leverandørkodeks

2025 MÅLSÆTNING

Simply Cooking har i 2024 forpligtet sig til Science Based Targets-initiativet.

Vores målsætninger for scope 1, 2 og 3 er udarbejdet efter SBTi's retningslinjer for videnskabsbaserede klimamål, og er en del af vores forpligtelse (jf. SBTi faktaboks s. 4).

Vi har en målsætning om at reducere scope 1 og 2 CO₂-udledninger med 60% inden 2030 med 2023/2024 som basisår. Ydermere vil vi reducere CO₂-udledningen i scope 3 med 40 % i samme tidsperiode, med fokus på at sænke udledningen per indkøbt kilo råvare. For 2025 er målet er at reducere vores samlede CO₂-udledning med 15% på tværs af scope 1, 2 og 3.

Typisk ligger 80-90% af CO₂ udledning i scope 3 og for mange virksomheder er det den sværeste at reducere. For Simply Cooking udgør scope 3 også den klart største del af vores klimaaftryk, men i modsætning til andre virksomheder, har vi en reel mulighed for at reducere det markant gennem bevidste valg i vores vareforbrug og menuplanlægning.


Derfor giver det mening for os at handle allerede nu, og implementere initiativer der reducere vores indirekte klimaaftryk i scope 3.



SCIENCE
BASED
TARGETS



VORES MÅL ER AT REDUCERE CO₂ MED 15% I 2025

ESG tema	Indsatsområde	Tiltag
Miljø (E) 	A. Optimere & ændre indkøbsadfærd	A1. Udrulle InFood til SCs kantiner og onboarde køkkenchefer til værktøjet
		A2. Monitorere og opfølge op på indkøbsadfærd i forhold til CO ₂
	B. Reducere madspild	B1. Implementere procedure for vejning af køkken-, tallerken- og buffetspild
		B2. Lancere ReFood opskrifts- og inspirationskatalog til kantinerne
	C. Reducere brændstofsforbrug	C1. Udskifte køretøjer til el-drevne
		C2. Optimere ruteplanlægning af køreadfærd ift. frokostleveringer



E - MILJØ & KLIMA

FOKUS PÅ MADSPILD

I Simply Cooking har vi længe haft fokus på at reducere madspild. I 2024 har vi installeret vægte til måling af madspild i seks af vores kantiner. Hver dag registrerer vi spildet i produktionen, buffetspildet og tallerkenspildet (dvs. de rester, som gæsterne tømmer fra deres tallerkner).

Det daglige spild rapporteres i et madspildsark og synliggøres for vores gæster via skiltning i kantinerne. Vi mener, at dette er et rigtig godt redskab til at øge forståelsen og miljøbevidstheden hos vores gæster, så de får lyst til at hjælpe os i kampen mod madspild.

Vi har lanceret 'Simply Cooking Refood', som et initiativ til at reducere madspild i vores kantiner, til gavn for både klimaet og vores gæster. Når vi reducerer madspild, reducerer vi CO₂-udledningen, og samtidig frigør vi midler i madbudgettet, så vi kan investere i endnu bedre og flere økologiske råvarer. Endelig portionsanretter vi maden på tallerkener i portioner, så alle kan spise op.

Vores ambition for 2025 er at reducere vores samlede madspildsprocent til under 4% og madspildet per gæst per dag til under 30g. Samtidig sigter vi mod maksimalt at udlede 2,5 kg CO₂ per indkøbt kilo mad på tværs af alle vores kantiner.

MADSPILD	ENHED	2024
Madspild (samlet spild / indkøbt mad i kilo)	%	4,7
CO ₂ - vareforbrug	CO ₂ per indkøbt kilo mad	2,5
Madspild per dag	Kg CO ₂	18,2
CO ₂ - aftryk per gæst	Gram madspild per dag	39,5

Kilde: FoodOp data baseret på 2 kantiner



CASE: ÆRTEPROTEIN

I 2024 har vi i Simply Cooking eksperimenteret med mere bæredygtige alternativer til kød, som stadig er næringsholdige og rige på protein. Her har ærteprotein vist sig at være et fremragende alternativ. For eksempel kan vi bruge det i en hybridfars, hvor $\frac{1}{3}$ af farsen består af ærteprotein. På denne måde reduceres CO₂-udledningen med 30%.





S - SOCIALE FORHOLD

Vi har længe arbejdet med social ansvarlighed i Simply Cooking. Vi samarbejder med forskellige institutioner for at ansætte mennesker på kanten af arbejdsmarkedet, så de får mulighed for at bidrage.

Vi har flere eksempler på, hvordan denne form for ansættelse har ført til fuldtidsjob og uddannelse - fx som kok. Vi ser det som en integreret del af vores forretning og som noget, der er godt for både vores virksomhed og samfundet.

Den sociale ansvarlighed gælder også i vores valg og brug af leverandører. I Simply Cooking arbejder vi sammen med firmaet WePly, som hjælper os med leadgenerering via vores hjemmeside. De ansætter medarbejdere med handicap og har som mål at ansætte 500 medarbejdere med et handicap inden 2030. Ved at skræddersy opgaverne til de enkelte medarbejders evner får WePly engagerede og loyale medarbejdere. Vi støtter deres Impact Mission, fordi vi mener, den er vigtig og gør en forskel.

Vi er inspireret af WePly's mission og har selv en ambition om at, 25% af vores medarbejdergruppe skal komme fra kanten af arbejdsmarkedet.

CSR PEOPLE PRIZE

Cabi uddeler hvert år en CSR People Prize til virksomheder, der yder en ekstra indsats for at tage socialt ansvar. I 2021 blev vi i Simply Cooking nomineret til prisen, og allerede året efter modtog vi prisen for vores indsats på det sociale område.

“Simply Cooking A/S blev i 2021 nomineret til CSR People Prize for virksomheder med op til 250 medarbejdere. Simply Cooking vandt prisen det efterfølgende år 2022, for at fastholde, forebygge og ansætte ledige med andre udfordringer end ledighed, og for at kunne vise effekten og de gode resultater af indsatsen, samt en stærk forankring i virksomheden. Juryen bemærkede, at der er hjerte med i indsatsen, når virksomheden tager et socialt ansvar. Simply Cooking giver en chance til mennesker, der får lov til at vokse med opgaven i virksomheden, der arbejder aktivt med flere verdensmål i udvikling af forretningen.”

- Mette Rønnau, Direktør Cabi



SOCIALE FORHOLD (S)	ENHED	2023/2024
Gennemsnitlig antal ansatte	Antal	85
FTEs (Full time equivalent)	Antal	44
Kønsdiversitet blandt alle medarbejdere	%	41
Kønsdiversitet blandt øvrige ledelseslag	%	24
Lønforskelle mellem køn	Gange	1,06
Arbejdsulykker	Antal	1

Kilde: Simply Cooking HR data

G - VIRKSOMHEDSADFÆRD

Simply Cooking fylder 25 år i 2025 og har siden den spæde start været en privat og familie-ejet virksomhed. Vi hylder denne model, fordi den understøtter langsigtet udvikling, korte beslutningsprocesser og fladt hierarki.

I takt med at virksomheden er vokset, og har fået hele 3 Gazelle-priser på CV'et, er kompleksiteten også blevet større - særligt på bagkant af Coronakrisen. Vækst i antal medarbejdere, kantiner og et enkelt opkøb undervejs kalder på en yderligere professionalisering af den måde vi driver Simply Cooking. ESG hjælper os til at holde fokus på dette område.



LEDELSESDATA	ENHED	2024
Kønsdiversitet i øverste ledelseslag (direktion)	%	0
Lønforskell mellem direktion & medarbejdere	Gange	1,65

Kilde: Simply Cooking HR data

FREMTIDENS SIMPLY COOKING

Vi ser muligheder for at professionalisere Simply Cooking yderligere i 2025 og 2026, hvilket kan sammenfattes således:

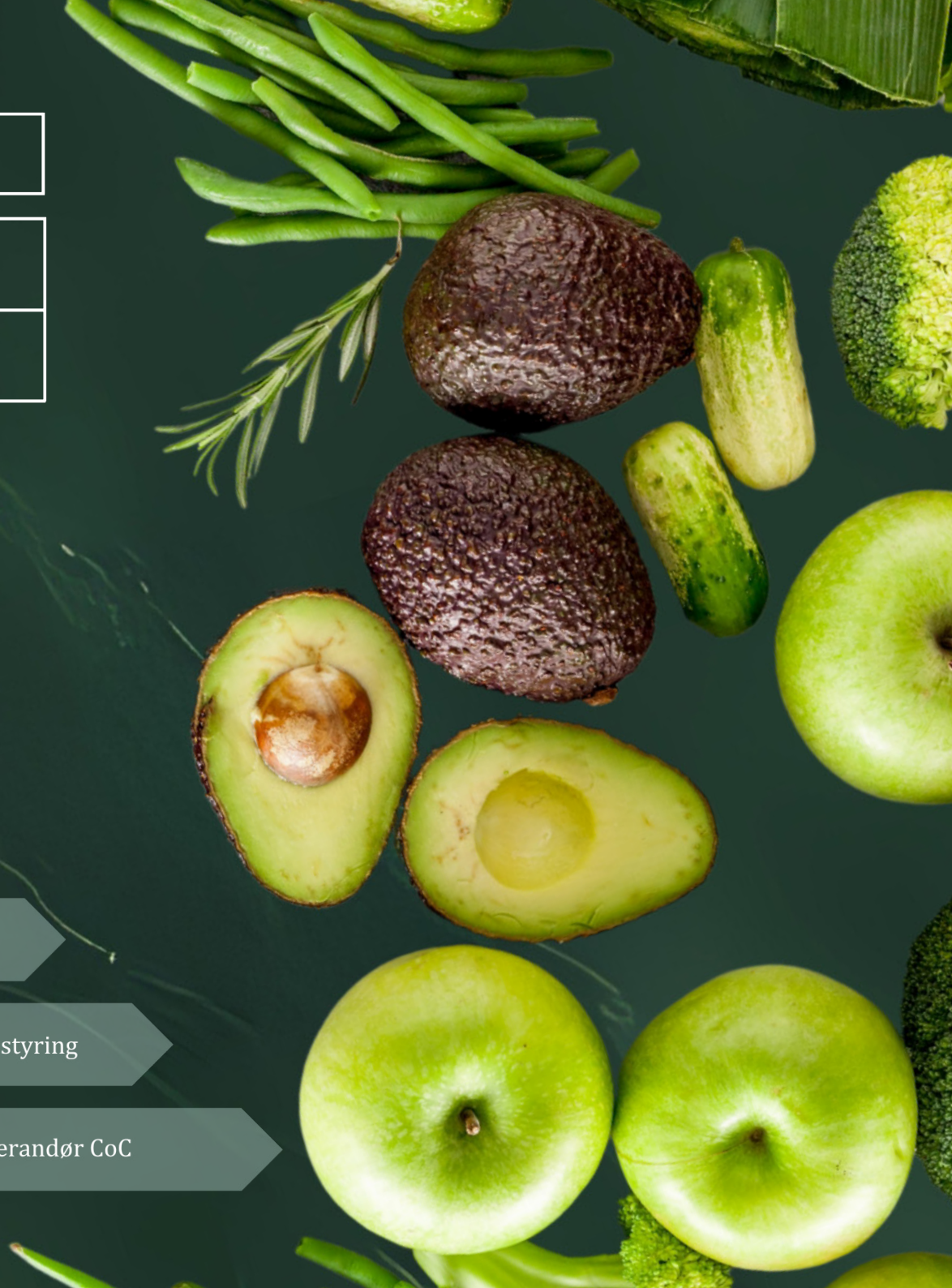
Rekruttering af en professional bestyrelse

Implementering af en whistleblower ordning

Ansættelse af flere kvinder i øverste ledelseslag

Standardisering af processer, herunder kontrakt-dokumentation og styring

Videreudvikling & implementering af bæredygtigheds-politik og leverandør CoC





KUNDEEKSEMPLER - ESG I PRAKSIS

GLADE GÆSTER & LAVT CO₂ AFTRYK - TITANHUS, NREP

Titanhus drives af NREP og huser en af vores kantiner. NREP er en ejendomsudvikler, som ønsker at nedbringe udledningen af drivhusgasser i stor skala for at flytte ejendomsindustrien fra at være den største synder, til at være en del af løsningen. NREPs ambition gennemsyrrer også alle områder i måden bygningerne driftes på, herunder også kantineservices.

”Vi har et mål om at skabe bedre ejendomme for mennesker og miljø. Som del af vores Woods Office koncept sætter vi høje krav til vores samarbejdspartnere i alt fra rengøring og møblering, til kaffen og den mad vi serverer. Vi har stor fokus på grøn kost, dyrevelfærd og økologiske råvarer som led i at reducere CO₂ aftrykket.”

- Lena Lee, Sustainability Manager, Head of Urban Health & Food Systems

På Titanhus er økoprocenen høj, der er lavt CO₂ aftryk i vores indkøb af råvarer, og madspildet er lavt. Og måske det bedste af det hele: gæsterne er glade for udbuddet og kvaliteten.

+60%
Økologi

1.8 KILO CO₂
Per indkøbt kg råvarer ²

17 G
Madspild per gæst
per dag

Kilde: FoodOp data, 2024

CHRISTIANS TILGANG TIL BÆREDYGTIGHED

Simply Cooking har siden 2023 haft ansvaret for kantinen på Titanhus, hvor Christian Dellgren er køkkenchef. Han er eksemplet på, at bæredygtig mad og glade gæster ikke er modsætninger.

"Det har været en inspirerende rejse Titanhus har været på. Jeg oplever flere af husets brugere er blevet glade for konceptet. Udfordringen er at sikre nok protein, når der ikke er kød på menuen hver dag.

Jeg får en masse inspiration via Instagram og Pinterest, som jeg prøver af og implementerer i min menu-sammensætning. Tilsmagningen er ekstrem vigtig, så jeg nørder meget om forskellige krydderier.

Det er ikke svært at arbejde med reduktion af madspild. Det kræver blot sublim planlægning og hele tiden at tænke 2-3 dage frem i vores brug af fx grøntsager."

- Christian Dellgren, Køkkenchef Titanhus



Christina (Office Manager) & Christian (Køkkenchef)

Clever



NYT SAMARBEJDE MED CLEVER

I 2024 startede vi et samarbejde med Clever, som skal understøtte Clever's vision om at være en ansvarlig virksomhed. I Simply Cooking driver vi Clever's kantine med en ambition om at reducere madspildet og CO₂ aftrykket i sammensætningen af menuerne. Samarbejdet er et godt eksempel på to virksomheder, som vil den grønne omstilling og sammen skabe resultater, der gør en forskel. Clever siger selv:

"Vores overordnede formål er at inspirere danskerne til at vælge elbil, så vi kan fremme et samfund, der kører på vedvarende energi. Det kræver tæt samarbejde med leverandører, der deler samme ambitioner og værdier for at kunne lykkes. Når vi vælger leverandører, er det derfor afgørende, at de også har et stærkt fokus på bæredygtighed og et brændende ønske om at arbejde for at gøre en forskel."

- Ditte Søgaard Nielsen, ESG specialist hos Clever

Vi har i Simply Cooking forpligtet os til en række bæredygtighedsinitiativer, bl.a. reducere madspild, indkøbe dansk kød med fokus på dyrevelfærd samt sikre høj andel af økologi (60-90%). Al varetransport til Clever fra os og vores leverandører, leveres med eldrevne køretøjer.

VIRKSOMHEDEN CLEVER

Clever var de første i verden til at introducere ubegrænset opladning på ladenetværket til en fast månedlig pris.

De har været med til at skabe e-mobilitet på tværs af landegrænserne og forbinde de skandinaviske byer med fremtidens lynladestationer langs motorvejene.

I dag har Clever stærke partnerskaber med størstedelen af de bilmærker, der sælger elbiler og plugin-hybridbiler i Danmark.

Virksomheden er en del af Andel-koncernen (Danmarks ledende energi- og fibernetkoncern) og beskæftiger ca. 400 medarbejdere.

Kilde: www.clever.dk





"Det er enormt inspirerende at arbejde med en så ambitiøs kunde som Clever, som brænder for den grønne omstilling. Samarbejdet er et godt eksempel på, at når to virksomheder vil den samme agenda – ja så kan der virkelig flyttes noget."

- Mark Ditlev, Køkkenchef Clever



MOD 2026 - ESG ER KOMMET FOR AT BLIVE

I Simply Cooking tror vi på en helhedsorienteret og systematisk tilgang til at skabe mere bæredygtige kantiner. Vores mål er at være en drivkraft og rollemodel inden for grøn omstilling i fødevarersektoren. Vi har konkrete målsætninger for at reducere vores klimaftryk, herunder at minimere madspild, købe mere bæredygtigt ind, fremme økologiske og lokalt producerede fødevarer samt optimere vores energiforbrug.

Ansvar for bæredygtighed er forankret i både ledelsen og i vores kultur, hvor medarbejdere uddannes i grønne kompetencer og aktivt bidrager til løsninger, som fx de initiativer vi har haft med Clever og NREP.

Vi fortsætter samarbejdet med leverandører om bæredygtige råvarer, emballage og cirkulære løsninger, samtidig med at vi optimerer transport og logistik for at reducere CO₂-udledning. I 2024 har vi taget vigtige skridt i forhold til at investere i teknologi, som kan sikre både dokumentation og gennemsigtighed.

Med ansvar følger en forpligtelse til fortsat at levere på ESG-agendaen, herunder implementering af relevante politikker som leverandørkodeks & bæredygtighedspolitik – alt sammen for at understøtte den måde vi leder Simply Cooking på. Vi arbejder også tættere på at nå vores ambition om, at 25% af vores medarbejdere skal komme fra kanten af arbejdsmarkedet.

Øvelse gør mester. Vi er ikke perfekte, men vi er overbeviste om at flid og ansvarlige beslutninger vil gøre os til en endnu bedre og bæredygtig kantineoperatør, som kan levere fantastiske madoplevelser - både nu og i fremtiden.

Det mener vi er Simply Cooking & Simply Sustainable.

KORT OM SIMPLY COOKING

- Stiftet i 2000 af Martin Haugaard, kok & kogebogsforfatter
- Bespiser ca 3.000 gæster hver dag, året rundt
- 85 dedikerede medarbejdere fra køkkenchefer, assistenter, elever, chauffører, opvaskere til kontorfolk i administrationen i Rødovre
- 20 kantiner i Storkøbenhavn
- Fire forretningsben: kantinedrift, frokostordning, catering og kokkeskoler
- Børsens Gazelle i 2010, 2011 & 2024
- Vinder af Cabi's People Prize i 2022

"Simply Cooking er et løfte om at levere mad, der er simpel og god med et skarpt fokus på sundhed og smag. Vores filosofi om at arbejde sæsonbaseret og udnytte råvarerne til sidste bid gør os til mestre i bæredygtig gastronomi."

Martin Haugaard



KORT OM RAPPORTEN

ESG-rapporten er den første af sin slags i Simply Cookings historie. Vi vil årligt udgive en opdateret rapport og løbende dele opdateringer om vores initiativer og fremskridt på rejsen mod mere bæredygtige kantiner.

Følg med på vores sociale medier, hvor vi deler opdateringer om vores ESG-tiltag i årets løb.

KONTAKT

Martin Haugaard

Administrerende direktør, Simply Cooking A/S

+45 21 63 70 27

martin@simplycooking.dk

Jacob Pyndt

Udviklingsdirektør, Simply Cooking A/S

+45 61 22 42 43

jacob@simplycooking.dk